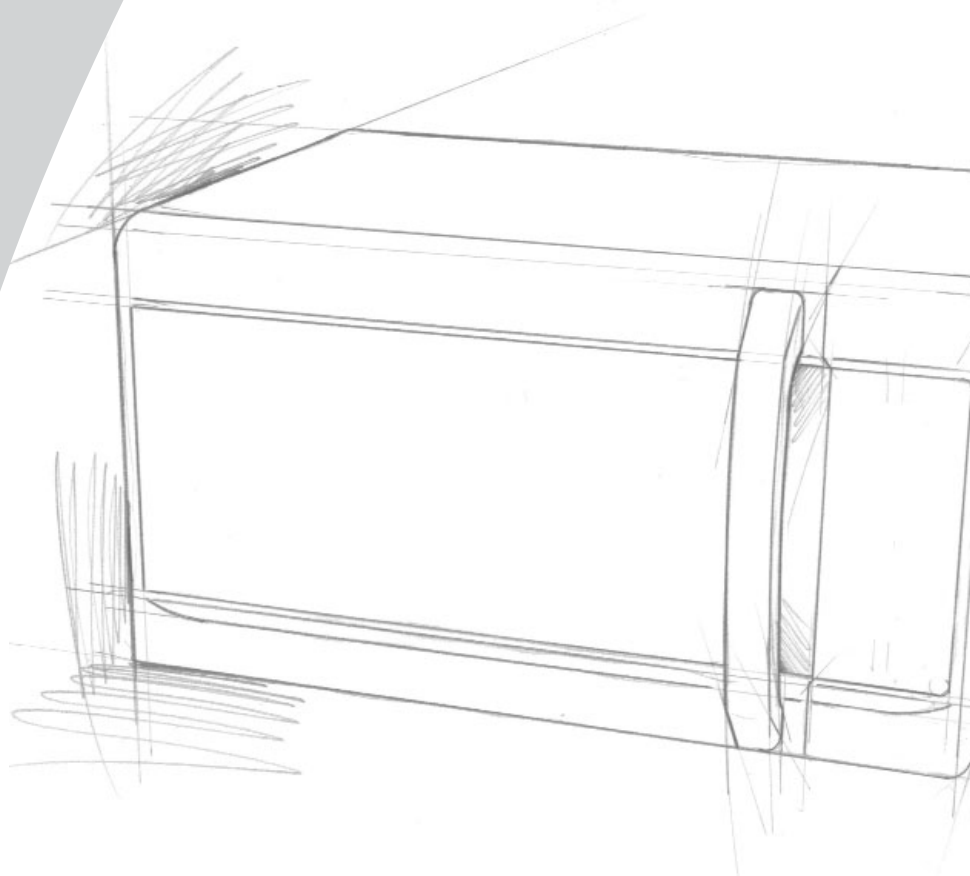




# KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ TROUBA S GRILEM A S ELEKTRONICKÝM OVLÁDÁNÍM



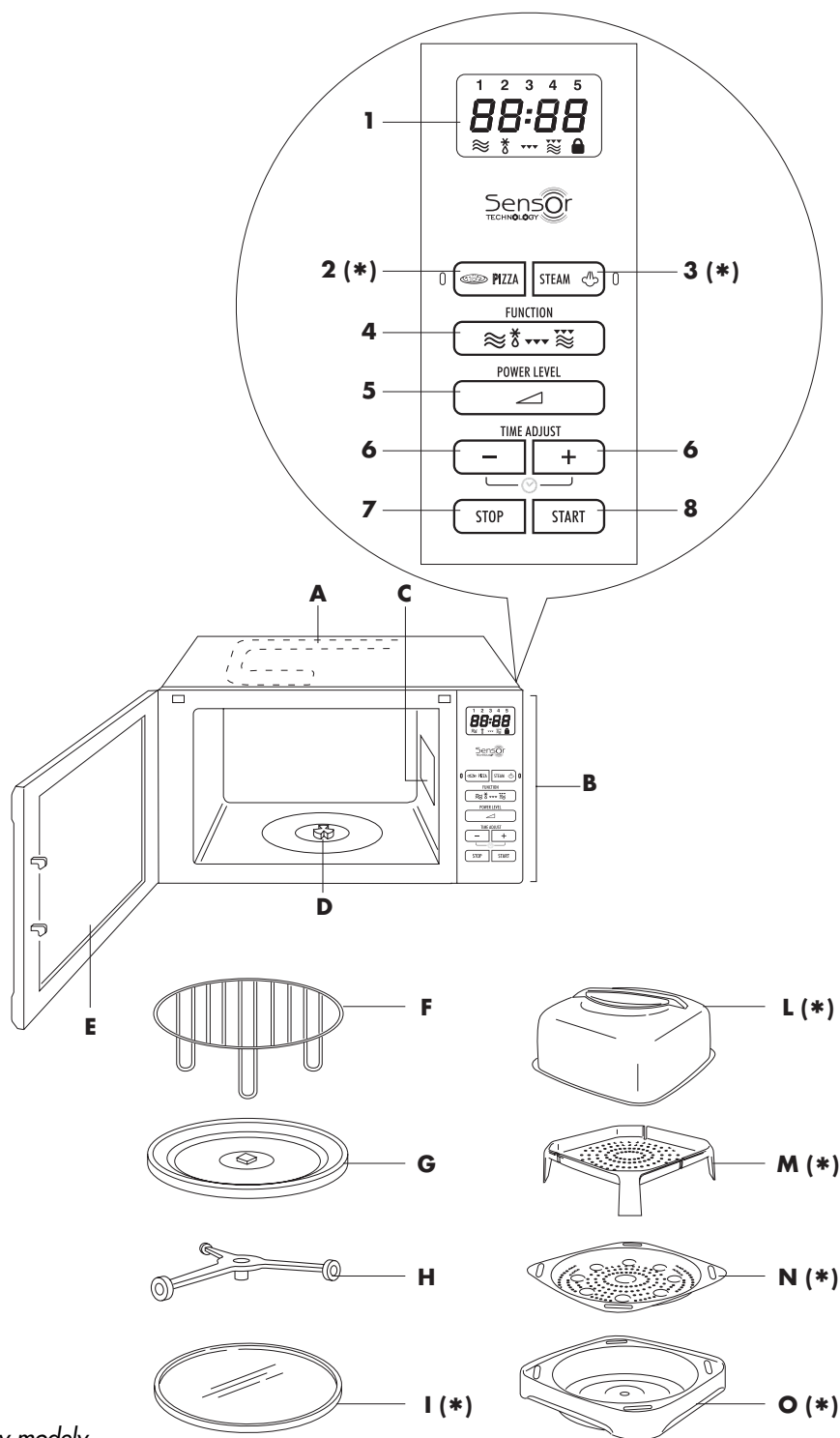
Návod k použití

**Data and instruction for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04)**

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

**We recommend the following for this oven:**

| Test Nr. on standard | Item                   | Duration | Function                   | Power Level                                                                       | Weight  | Standing time | Note                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|------------------------|----------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.3.1               | Egg custard            | 17 min.  | only mw                    | 5                                                                                 | 750 gr  | 5 min         | The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.                                                                                                       |
| 12.3.2               | Sponge cake            | 7 min.   | only mw                    | 5                                                                                 | 475 gr  | 5 min         | Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the turntable.                                        |
| 12.3.3               | Meat loaf              | 21 min.  | only mw                    | 4                                                                                 | 900 gr  | 5 min         | Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.                                                         |
| 13.3                 | Defrosting minced meat | 15 min.  | only mw                    |  | 500 gr  | 15 min        | Place the frozen load directly on the turntable (G). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.                                                                                                                     |
| 12.3.4               | Potato gratin          | 20 min.  | combi mw + grill (simult.) | 5                                                                                 | 1100 gr | 5 min         | Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the turntable. Do not preheat the oven.               |
| 12.3.6               | Poultry                | 45 min.  | combi mw + grill (simult.) | 4                                                                                 | 1200 gr | 5 min         | The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Turn upsidedown the load after half of the cooking time |



(\*) ne pro všechny modely

# OBSAH

## KAP. 1 VŠEOBECNŮ

|     |                                                      |      |    |
|-----|------------------------------------------------------|------|----|
| 1.1 | Popis trouby a přístrojové desky .....               | str. | 5  |
| 1.2 | Důležitá bezpečnostní upozornění.....                | str. | 5  |
| 1.3 | Technické údaje.....                                 | str. | 7  |
| 1.4 | Instalace a elektrické zapojení .....                | str. | 7  |
| 1.5 | Dodané příslušenství .....                           | str. | 8  |
| 1.6 | Výběr vhodného nádobí.....                           | str. | 9  |
| 1.7 | Všeobecná pravidla a rady při používání trouby ..... | str. | 10 |

## KAP.2 - POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

|     |                               |      |    |
|-----|-------------------------------|------|----|
| 2.1 | Nastavení hodin .....         | str. | 11 |
| 2.2 | Naprogramování příprava ..... | str. | 12 |
| 2.3 | Rychlé ohřívání .....         | str. | 14 |
| 2.4 | Dětská pojistka .....         | str. | 14 |
| 2.5 | Funkce spořič energie .....   | str. | 14 |

## KAP.3 - POUŽÍVÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY: TABULKY ĀASŮ

|     |                                                              |      |    |
|-----|--------------------------------------------------------------|------|----|
| 3.1 | Rozmrazování .....                                           | str. | 15 |
| 3.2 | Ohřívání .....                                               | str. | 16 |
| 3.3 | Příprava předkrmů, prvních chodů .....                       | str. | 17 |
| 3.4 | Příprava masa .....                                          | str. | 17 |
| 3.5 | Příprava příloh a zeleniny .....                             | str. | 18 |
| 3.6 | Příprava ryb .....                                           | str. | 19 |
| 3.7 | Pečení moučníků a dortů .....                                | str. | 19 |
| 3.8 | Příprava s funkcí PIZZA <i>(ne pro všechny modely)</i> ..... | str. | 20 |
| 3.9 | Příprava s funkcí PĀRA <i>(ne pro všechny modely)</i> .....  | str. | 22 |

## KAP.4 – ÚDRŽBA A ŠIŠTŮNÍ

|     |              |      |    |
|-----|--------------|------|----|
| 4.1 | Čištění..... | str. | 24 |
| 4.2 | Údržba ..... | str. | 25 |

# KAPITOLA 1 - VŠEOBECNĚ

## 1.1 POPIS TROUBY A PŘÍSTROJOVÉ DESKY

- A Topné těleso grilu
- B Ovládací panel
- C Kryt na výstupu mikrovln
- D Čep otočného talíře
- E Vnitřní strana dvířek
- F Rošt
- G Otočný talíř
- H Držák otočného talíře
- I Pizza talíř

### PŘÍSLUŠENSTVÍ K PŘÍPRAVĚ NA PÁŘE

- L Kovová poklička s uchem
- M Plastový rošt pro dvojité přípravy
- N Kovový podstavec
- O Plastový podstavec

- 1. Displej s hodinami a funkcemi
- 2. Tlačítko **PIZZA**: příprava zmražených pochutin
- 3. Tlačítko **STEAM** příprava s příd. zařízením přípravy na páře.
- 4. Tlačítko **FUNCTION**: navolení funkcí
- 5. Tlačítko **POWER LEVEL** navolení stupně výkonu mikrovln.
  - 1 = 150W
  - 2 = 240W
  - 3 = 400W
  - 4 = 560W
  - 5 = 800W
- 6. Knoflík **TIME ADJUST**: nastavení přesného času a doby pro přípravu.
- 7. Tlačítko **STOP**: zastavení přípravy a vynulování nastavených údajů.
- 8. Tlačítko **START**. zahájení přípravy a rychlé ohřívání.

## 1.2 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

*Přečíst pozorně následující pokyny a uschovat je k případnému pozdějšímu nahlédnutí.*

**POZN.** Tato trouba byla vyrobena pro účely rozmrazování, ohřívání a přípravy pokrmů s použitím v domácích. Trouba nesmí být používána k jiným účelům a v žádném případě nesmí být upravována nebo konstrukčně měněna.

- 1) POZOR: Pokud dojde k poškození dvířek nebo jejich těsnění, nepoužívat troubu, dokud není opravena odborníkem (technik vyškolený výrobcem nebo servisní středisko výrobce).
- 2) POZOR: Pro osoby, které neprošly specifickým zaškolením, je nebezpečné provádět údržbu nebo opravy přístroje, při kterých je třeba odstranit zařízení, pro ochranu před účinky mikrovlnného záření.
- 3) POZOR: V mikrovlnné troubě nesmí být ohřívány tekutiny a jiné potraviny které jsou pevně uzavřené v nádobách, mohlo by dojít k jejich výbuchu. V mikrovlnné troubě se nesmí vařit nebo ohřívát vejce ve skořápce, mohla by puknout, a to i po ukončení přípravy.
- 4) POZOR. Během provozu mohou být přístupné části trouby velmi horké. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od trouby. Nedovolit používání spotřebiče osobám (ani dětem) s omezenými psychicko fyzickými poznávacími schopnostmi, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a instruovány osobou, která je zodpovědná za jejich zdraví a která je uvědomí o nebezpečí spojeném s nepatřičným užíváním. Děti udržovat pod dozorem a zajistit, aby přístroj nepoužívaly ke hrám.
- 5) POZOR: pokud je zařízení používáno v kombinovaném režimu, smějí je děti provozovat jen pod dohledem dospělých, vzhledem k tomu, že trouba se zahřívá na vysoké teploty.
- 6) Nesnažit se uvést do provozu troubu s otevřenými dvířky prováděním úprav na bezpečnostních zařízeních.
- 7) Neuvádět troubu do chodu, pokud mezi její čelní stěnou a dvířky zůstaly přivřené jakékoliv předměty. Udržovat vnitřní stěnu dvířek vždy čistou (E). K čištění používat vlhký hadřík a neabrazivní čisticí prostředky. Dbát, aby se mezi čelní stěnou trouby a dvířky. neusazovala špína nebo zbytky jídel.
- 8) V případě, že dojde k poškození přívodní šňůry nebo zástrčky neuvádět troubu do chodu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dojde-li k poškození přívodní šňůry, smí její výměnu provádět pouze výrobce, jeho servisní středisko nebo kvalifikovaný odborník, předejde se tak jakémukoliv možnému riziku

## KAPITOLA 1 - VŠEOBECNĚ

- 9) Pokud začne z trouby vycházet kouř, je třeba okamžitě ji vypnout nebo vytáhnout zástrčku ze zásuvky elektrického proudu. Neotvírat dvířka trouby, případné plameny uvnitř trouby se takto uhasí.
- 10) Používat pouze nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby.  
Aby nedošlo k přehřátí a následnému požáru, doporučujeme vždy kontrolovat provoz trouby, zvláště pokud se připravují pokrmy v plastových nádobách, v papírových nebo v jiných hořlavých obalech anebo ohříváte-li malé množství jídla.
- 11) Pokud je otočný talíř příliš horký nekládejte jej do vody. Rozdíl v teplotě může způsobit jeho prasknutí.
- 12) Používáte-li funkci « Pouze MIKROVLNÝ » a « KOMBINACE MIKROVLNÝ », nesmí se trouba v žádném případě předehtřívát (prázdná), a nesmí běžet naprázdno. V troubě by se vytvářelo jiskření. Před vložením nádob do trouby je třeba se přesvědčit, zda jsou pomůcky a nádoby vhodné pro přípravu jídel v mikrovlnné troubě (viz kapitola « Výběr vhodného nádobí »).
- 14) Trouba se během svého chodu zahřívá. Pokud je trouba v chodu nepokládat na ni žádné předměty. Nedotýkat se topných těles které se nacházejí uvnitř trouby.
- 15) Při ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že následkem efektu zpožděného varu začne tekutina při vytážení nádoby z trouby náhle vřít, přeteče ven a může takto způsobit popáleniny. Aby se předešlo tomuto riziku, je nutné před zahájením ohřívání vložit do nádoby s tekutinou plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. V každém případě manipulujte s nádobou opatrně.
- 16) Neohřívát likéry s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje, mohlo by dojít k jejich vznícení.
- 17) Při ohřívání pokrmů pro kojence (v kojeneckých láhvích nebo skleničkách), je třeba vždy před podáváním obsah protřepat a zkontrolovat jeho teplotu, aby nedošlo k popálení. Doporučujeme vždy protřepat nebo promíchat ohřát pokrm tak, aby se jeho teplota rovnoměrně vyrovnala. V případě, že jsou používány běžně prodávané sterilizátory pro kojenecké lahve je třeba se VŽDY před zapnutím trouby přesvědčit, zda je nádoba naplněna takovým množstvím vody, které uvádí výrobce.
- 18) Nedostatečné čištění trouby může být příčinou poškození povrchu. Toto může mít negativní vliv na životnost spotřebiče a kromě toho může být příčinou vzniku nebezpečných situací.
- 19) Pro čištění skleněných dvířek nepoužívat abrazivní čisticí prostředky a kovové drátěnky, mohlo by dojít k poškození povrchu a způsobit jejich rozbití.
- 20) Všechny mikrovlnné trouby prošly testováním a jsou vyrobeny v souladu s platnými bezpečnostními normami a s nařízením o elektromagnetické slučitelnosti. Výrobci pacemakerů doporučují, aby se nositelé pacemakerů z preventivních důvodů zdržovali v minimální vzdálenosti 20 - 30 cm od zapnuté mikrovlnné trouby proto, aby se zabránilo možným interferencím mezi troubou a pacemakerem. Pokud se z jakýchkoliv důvodů předpokládá, že mohlo dojít k tvoření interferencí, je třeba okamžitě vypnout mikrovlnnou troubu a kontaktovat výrobce pacemakeru.
- 21) V případě, že dojde k přehřátí mikrovlnné trouby (následkem prodlouženého provozu, použití naprázdno atd.), může se mikrovlnná trouba pomocí bezpečnostního termostatu samočinně vypnout. Poté, co dojde k ochlazení mikrovlnná trouba se vrátí k normálnímu chodu.
- 22) Pokud je spotřebič v chodu, může se jeho vnější povrch a dvířka zahřát na vysokou teplotu.  
POZNÁMKA: Při prvním uvedení spotřebiče do chodu je možné, že z trouby bude po dobu přibližně 10 minut vycházet trochu kouře a bude cítit "novotou". Tento jev je způsoben přepalováním ochranných látek nanášených na topná tělesa.

### 1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Vnější rozměry (ŠxVxH)  | 450x260x380 |
| Vnitřní rozměry (ŠxVxH) | 290x180x315 |
| Přibližná hmotnost      | 13 kg.      |

Další údaje jsou uvedeny na identifikačním štítku, který je na zadní stěně spotřebiče.

Tento výrobek splňuje evropskou směrnici 2004/108/EU o elektromagnetické slučitelnosti a evropské nařízení 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami. Výrobek je zařazen do

klasifikace skupiny 2. třídy B pro ISM technologie .

Skupina 2 se vztahuje na veškeré přístroje ISM (průmyslové, vědecké, lékařské) , jejichž rádiové frekvence jsou vyvolávány záměrně a jsou používány ve formě elektromagnetických emisí pro ošetření materiálů a dále na nástroje elektrickou jiskrou.

Do třídy B patří veškerá zařízení pro použití v domácnosti anebo pro budovy přímo napojené na síť elektrické energie s nízkou voltáží pro zásobování budov určených k bydlení.

## VÝKON

**Výkon udaný v jednotce WATT** pro tuto troubu je uvedený na identifikačním štítku spotřebiče pod položkou **MICRO OUTPUT**. Při konzultaci tabulek je třeba se vždy řídit výkonem této trouby! Informace vám pomůže i při vyhledávání receptářů pro mikrovlnné trouby , které jsou v prodeji.



U některých modelů je maximální výkon ve WATTECH uvedený i na symbolu, po straně který je na přístrojové desce spotřebiče.

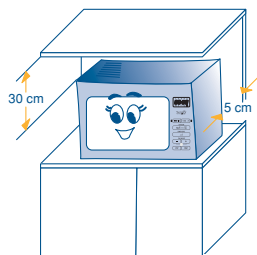
## 1.4 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 1) Vyjmout troubu z obalu, odstranit obalový materiál, ve kterém je zabalen otočný talíř (G), příslušná podpora (H) a veškeré příslušenství. Ověřit, zda je čep otočného talíře (D) správně nasazený do svého uložení ve středu otočného talíře.
- 2) Očistit vnitřek trouby vlhkým a měkkým hadříkem.
- 3) Ověřit, zda se spotřebič při převozu nepoškodil a především, zda se dvířka trouby správně otevírají a zavírají.
- 4) Umístit přístroj na rovnou a stabilní plochu ve výšce alespoň 85 cm. Vzhledem k tomu, že se spotřebič při provozu zahřeje na vysokou teplotu, umístit troubu mimo dosah dětí.
- 5) **Troubu je třeba umístit na pracovní plochu tak, aby mezi zadní a bočními stěnami trouby a nábytkem nebo jiným zařízením zůstal volný prostor zhruba 5 cm a nad horní plochou trouby volný prostor alespoň 30 cm (obr.1)**
- 6) Štěrby pro přístup vzduchu musejí být volné. Nepokládat na horní plochu trouby žádné předměty a vždy zkontrolovat, zda jsou štěrby pro výstup vzduchu a páry (na horní, spodní a na zadní straně trouby) **VŽDY PRŮCHODNÉ** (obr.2)
- 7) Podpěru (H) umístit do středu kruhového uložení a položit na ni otočný talíř (G).

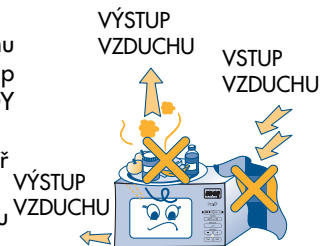
Čep (D) musí zapadnout do příslušného otvoru, který se nachází ve středu otočného talíře.

**POZNÁMKA: neumísťovat mikrovlnnou troubu nad nebo přímo na tepelné zdroje (např. na chladničku) anebo v jejich těsné blízkosti (obr.3).**

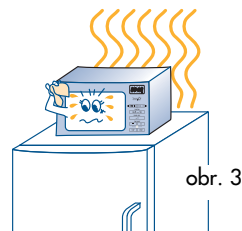
- 8) Spotřebič zapojit pouze do zásuvek el. vedení s minimálním jištěním 16A. Zkontrolovat, zda jištění hlavního vypínače ve vaší domácnosti je alespoň 16A, aby nedocházelo k nečekaným výpadkům při provozu trouby.
- 9) Umístit spotřebič tak, aby zástrčka přípojného kabelu mohla být bez problémů zapojena do zásuvky.
- 10) Před použitím přístroje ověřit, zda napětí sítě odpovídá požadované hodnotě napětí uvedené na štítku spotřebiče a zda je **zásuvka el. vedení**



obr. 1



obr. 2



obr. 3

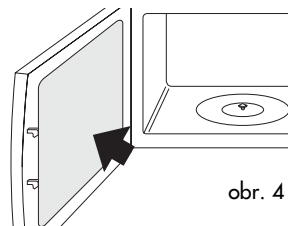
správně uzemněná. Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nedodržením tohoto předpisu.

11) NEODSTRAŇOVAT průhlednou fólii nalepenou na vnitřní straně dveří. (viz obr.4)

12) Většina moderních elektronických přijímačů (televize, rádio stereo atd.) je chráněna proti rušení účinkem radiofrekvenčních signálů (RF) .

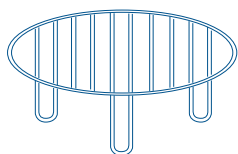
Nicméně existují některé elektronické přijímače, které nemohou být chráněny proti radiofrekvenčním signálům vycházejícím z mikrovlnné trouby.

Doporučujeme udržovat minimální vzdálenost alespoň 1 -2 metry mezi těmito přijímači a zapnutou mikrovlnnou troubou.



obr. 4

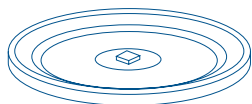
### 1.5 DODANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



#### ROŠT

***Funkce pouze gril a funkce Pizza:***

pro přípravu všech druhů grilování



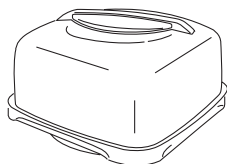
#### OTOČNÝ TALÍŘ

Otočný talíř se používá při všech funkcích



#### PIZZA TALÍŘ *(ne pro všechny modely)*

Talíř se používá při provozu na funkci "Pizza" (viz. strana 20)



#### PŘÍDAVNÉ ZAŘÍZENÍ NA PÁRU *(ne pro všechny modely)*

## 1.6 VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

Je možné používat všechny druhy skleněných nádob (nejlépe varné sklo), nádoby keramické, porcelánové, z pálené hlíny, ale vždy bez kovových ozdob nebo částí (zlacené proužky, ucha, nožičky).

Je možné používat i nádoby ze žáruvzdorných plastů, ale výhradně při chodu funkci "pouze mikrovlny".

V případě pochybností o vhodnosti nádoby, je možné provést následující jednoduchou zkoušku: prázdnou nádobu vložit na 60 sekund do mikrovlnné trouby nastavené na maximální výkon (funkce "pouze mikrovlny"). Jestliže nádoba zůstane studená nebo se zahřeje jen málo, znamená to, že je vhodná k použití v mikrovlnné troubě.

Jestliže je ale nádoba horká (anebo se tvoří jiskry), znamená to, že není vhodná k použití v mikrovlnné troubě. Pro krátkodobé ohřívání je možné používat i papírové ubrousky, papírové tácky a umělohmotné talíře "na jedno použití".

Co se týká tvarů a rozměrů, zvolit vždy takový tvar, aby se otočný talíř s nádobou mohl správně otáčet.

**Kovové, dřevěné, proutěné nádoby a nádoby z broušeného skla nejsou vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě.**

Je vhodné připomenout, že mikrovlny ohřívají jídlo a nikoliv nádobu, je tedy možné připravovat pokrm přímo na talíři nebo v servírovací nádobě a ušetřit tak používání a mytí nádobí.

Nicméně se teplo z velmi horkého jídla přenáší i na nádobí a je tedy třeba použít k jeho vytahování chňapky. Pokud je trouba nastavena na funkci "**Pouze gril**", je možné použít k pečení jakýkoli druh nádob vhodný k přípravě pokrmů v troubě.

V každém případě je třeba postupovat podle údajů, které jsou uvedeny v následující tabulce:

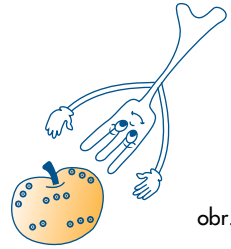
|                                     | Sklo                            | Varné sklo Pyrex | Sklokeramika | Nádoby z pálené hlíny | Allobal | Umělá hmota | Papír nebo tvrdý lepenkový papír | Kovové nádoby |
|-------------------------------------|---------------------------------|------------------|--------------|-----------------------|---------|-------------|----------------------------------|---------------|
| Funkce "Pouze mikrovlny"            | ANO                             | ANO              | ANO          | ANO                   | NE      | ANO         | ANO                              | NE            |
| Funkce "Mikrovlny + Gril" a "Pizza" | NE                              | ANO              | ANO          | ANO                   | NE      | NO          | NO                               | NE            |
| Funkce "Pouze Gril"                 | NE                              | ANO              | ANO          | ANO                   | ANO     | NE          | NE                               | ANO           |
| Funkce "Pára"                       | Pouze přídatné zařízení na páru |                  |              |                       |         |             |                                  |               |

## 1.7 VŠEOBECNÁ PRAVIDLA A RADY PŘI POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Mikrovlny jsou v podstatě elektromagnetické záření, které je přítomné i v přírodě ve formě světelných vln (např. sluneční záření) a které uvnitř trouby proniká do potravin ze všech směrů a ohřívá molekuly vody, tuků a cukru.

Teplota se vytváří velice rychle, ale pouze v jídle, zatímco nádoby, ve kterých je pokrm se ohřívají pouze nepřímo, přenosem tepla od uvnitř ohřívajícího jídla.

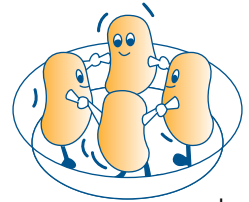
Takto se zabráňuje přepékání jídla k nádobě, a je proto možné používat při přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě minimální množství tuku (v některých případech je možné pokrm připravit i bez tuku). Vzhledem k tomu, že příprava v mikrovlnné troubě vyžaduje minimální množství tuku, je velmi zdravá a dietní. Kromě toho ve srovnání s tradičními způsoby probíhá příprava při nižší teplotě, pokrmy se tedy tolik nevysušují, neztrácejí nejdůležitější výživné hodnoty a uchovávají si výraznější chuť.



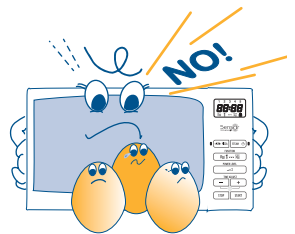
obr. 5

### Základní pravidla správné přípravy v mikrovlnné troubě

- 1) Příprava pokrmů je velmi závislá na **množství a konzistenci připravovaných pokrmů**: guláš se připraví dříve než pečeně, vzhledem k tomu, že se skládá z malých a stejně velkých kousků masa. Pro volbu optimálního času pro přípravu pokrmů je třeba pamatovat na to, že v závislosti na údajích, které jsou v tabulce na následujících stránkách je třeba pro přípravu většího množství pokrmu úměrně zvýšit nebo snížit i dobu jeho přípravy. Je důležité dodržovat dobu "odstátí": **dobou odstátí** se rozumí čas, po který je třeba nechat pokrm po ukončení přípravy v klidu tak, aby došlo k poslednímu pronikání tepla v pokrmu. Např. teplota masa se během této doby stání zvýší zhruba o 5 - 8°C. Pokrm je možné nechat odstát i mimo prostor trouby.
- 2) Jednou z nejdůležitějších věcí během přípravy je **promíchat** pokrm několikrát během přípravy: promíchání zajistí stejnoměrné prořívání pokrmu a sníží celkový čas přípravy.
- 3) Je rovněž vhodné **obracet** pokrm během jeho přípravy: to platí především pro velké kusy masa (pečeně, celá kuřata ...), ale i pro menší kusy masa (naporcované kuře, guláš ...).
- 4) **Pokrmy s kůží, ve slupce nebo ve skořápce (například: (jako např. jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) je třeba propíchat vidličkou tak, aby pára mohla z potravin vycházet ven, a kůže nebo slupka nepraskla (obr.5)**
- 5) Pokud se připravuje více porcí stejného druhu pokrmu, např. vařené brambory, je třeba rozmístit je v nádobě do kruhu tak, aby se stejnoměrně provařily (obr.6)
- 6) Čím nižší je teplota pokrmu, který se vkládá do mikrovlnné trouby, tím delší je čas potřebný pro jeho přípravu. Pokrm v pokojové teplotě se připraví rychleji než pokrm vyndaný z chladničky.
- 7) Nádobu s připravovaným jídlem je třeba umístit vždy do středu otočného talíře.
- 8) **Srážení páry** uvnitř trouby, poblíž dvířek a šterbin výstupu vzduchu je zcela normální jev. **Srážení páry je možné omezit zakrytím pokrmu průhlednou fólií, voskovým papírem, skleněnou pokličkou nebo zcela jednoduše obráceným talířem.** Kromě toho se potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) uvaří lépe, jsou-li zakryté. Mimoto se zakrýváním připravovaných pokrmů daří udržet vnitřek trouby dlouho čistý. Používat průhlednou fólii vhodnou pro mikrovlnné trouby.
- 9) **Nevařit v mikrovlnné troubě vejce ve slupce (obr 7):** Tlak, který se uvnitř vejce vytvoří by mohl způsobit explozi vejce (a to i po ukončení varu). Neohřívajte ani již uvařená vejce. Je možné ohřívát pouze míchaná vajíčka.
- 10) Při přípravě či ohřívání pokrmů v pevně uzavřených nebo vzduchotěsných nádobách, je třeba předem je otevřít. Tlak uvnitř nádoby by během zahřívání stoupl a nádoba by mohla explodovat i po ukončení varu.



obr. 6



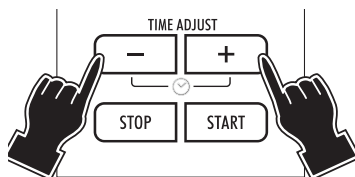
obr. 7

# KAPITOLA 2- POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

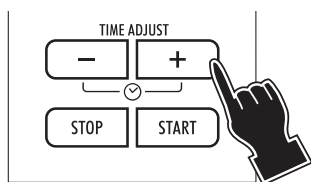
## 2.1 NASTAVENÍ HODIN

- V okamžiku, kdy přístroj poprvé zapojíte do el. sítě anebo dojde-li k výpadku elektrického proudu, se na displeji objeví blikající číslice (---:--).

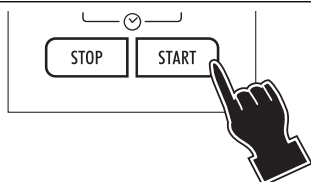
Při nastavování správného času postupujte následovně:



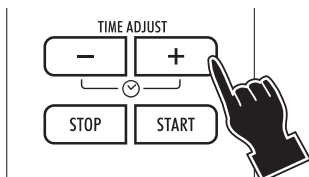
- 1** Stisknout po dobu alespoň 2 vteřin obě tlačítka **TIME ADJUST** (6) společně. (Na displeji začnou blikat hodiny).



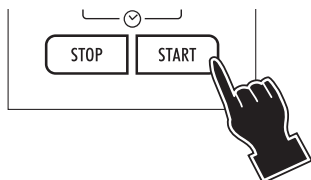
- 2** Stisknutím tlačítka **TIME ADJUST** (6) nastavit hodnotu pro hodiny.



- 3** Stisknout tlačítko **START** (8). (Na displeji začnou blikat minuty).



- 4** Stisknutím tlačítka **TIME ADJUST** (6) nastavit hodnotu pro minuty (6).

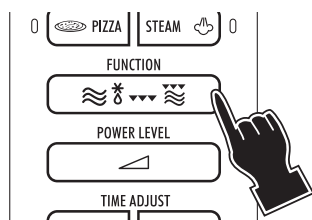


- 5** Stisknout tlačítko **START** (8). (Na displeji se objeví nastavený čas).

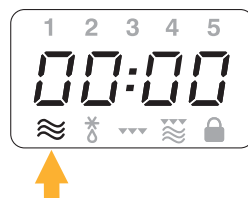


- Pokud chcete čas který se po nastavení objeví v políčku změnit, postupovat při novém nastavení podle výše uvedeného návodu.
- Stisknutím tlačítka **TIME ADJUST** (6) na dobu alespoň 1 vteřiny je možné zobrazit přesný čas i poté, co byla spuštěna nastavená funkce. (presný čas se zobrazí po dobu 2 vteřin).
- Při nastavování delších časů je možné postupovat stisknutím pouze jednoho z tlačítek "+" nebo "-" (ne současně).

## 2.2 NAPROGRAMOVÁNÍ PŘÍPRAVY POKRMU

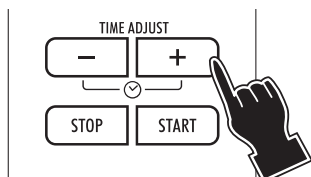


- 1** Stisknout tlačítko **FUNCTION** (4) (navolení funkce) a zvolit vhodnou funkci, která je potvrzena rozsvícením příslušného symbolu ve spodní části displeje. Je možné používat následující funkce:



| UKAZATEL | NASTAVENÁ FUNKCE                |
|----------|---------------------------------|
|          | <b>pouze mikrovlny</b>          |
|          | <b>automatické rozmrazování</b> |

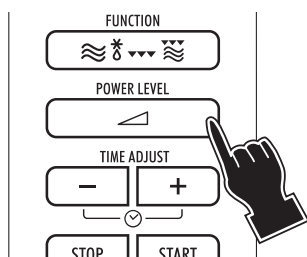
| UKAZATEL | NASTAVENÁ FUNKCE                          |
|----------|-------------------------------------------|
|          | <b>pouze gril</b>                         |
|          | <b>kombinovaný režim mikrovlny a gril</b> |



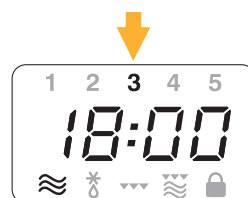
- 2** Stisknutím jednoho z tlačítek **TIME ADJUST** (6) nastavit délku přípravy (ne současně).

Při nastavení délky času pro přípravu postupovat podle údajů v tabulkách v kapitole č. 3.

**POZNÁMKA:** nastavený čas přípravy je možné upravovat i V PRŮBEHU přípravy, jednoduchým Stisknutím tlačítka **TIME ADJUST** (6) (ne současně).



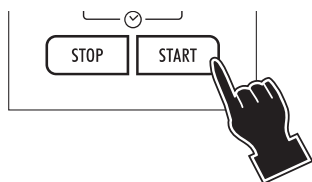
- 3** U funkcí:  
**pouze mikrovlny**  
**kombinace mikrovlny s grilem**  
**pizza**



výkon mikrovln se nastavuje opakovaným stisknutím tlačítka **POWER LEVEL** (5), až dokud v horní části nad displeje nezačne blikat světelná kontrolka s číslem, které označuje nastavený výkon. Nastavení správného výkonu je vždy třeba ověřit v tabulkách uvedených v kapitole č. 3.

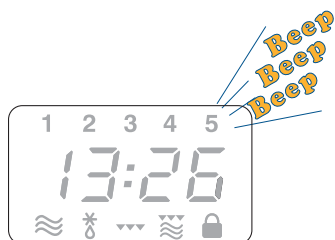
### Poznámky:

- u funkce **automatické rozmrazování** není nutné nastavovat úroveň výkonu;
- nastavený výkon je možné jednoduše pozměnit i během již započaté přípravy, stisknutím tlačítka **POWER LEVEL** (5).



- 4** Po stisknutí tlačítka **START** (8). se započne chod trouby. Na displeji se objeví čas, který udává dobu zbývajících do ukončení přípravy.

**Poznámky:** pokud trouba z jakéhokoliv důvodu není uvedena do provozu, dojde po 2 minutách k automatickému vynulování všech předem nastavených údajů.



- 5** Po ukončení doby přípravy se ozve zvukový signál (3 pípnutí) a na displeji se objeví nápis **"END"**. Otevřít dvířka a vyjmout pokrm. Stisknutím tlačítka **STOP** (7) anebo po uplynutí 3 minut od ukončení přípravy displej opět zobrazuje přesný čas.

### Poznámky:

- průběh přípravy pokrmu je možné kontrolovat i během provozu trouby. Stačí otevřít dvířka a pokrm přikontrolovat. V okamžiku, kdy se dvířka otevřou, dojde k přerušení vyzařování mikrovln. Po novém uzavření dvířek trouby a stisknutím tlačítka **START** (8), se trouba se uvede znovu do provozu.
- pokud je potřeba z jakéhokoliv důvodu přerušit chod trouby bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **STOP** (7).
- pokud je potřeba ukončit přípravu, postupovat následovně:
  - jestliže jsou dvířka trouby otevřená, stisknout tlačítko **STOP** (7 jedenkrát);
  - pokud jsou dvířka otevřená a trouba je v provozu, je třeba stisknout dvakrát tlačítko **STOP** (7) Na displeji se znovu zobrazí přesný čas.

### 2.3 RYCHLÉ OHŘÍVÁNÍ

Tato funkce je velice praktická, pokud chcete ohřívat malé množství pokrmu nebo nápojů.

- Stiskněte tlačítko **START** (8) dvakrát: trouba se uvede do provozu na dobu 2 vteřin při maximálním výkonu.

Funkci rychlého ohřevu je možné používat také k dohotovení předvařených pokrmů.

### 2.4 DĚTSKÁ POJISTKA

Trouba je opatřena bezpečnostním zařízením, které zabraňuje náhodnému/nechtěnému spuštění trouby např. dětmi.

Zapojení pojistky:

- Stisknout tlačítko **STOP** (7) a podržet je stisknuté na dobu 3 vteřin.
- Ozve se krátký zvukový signál "beep" a na displeji se rozsvítí symbol  : troubu nebude možné uvést do chodu.
- K odblokování zapojené bezpečnostní pojistky je třeba podržet stisknuté tlačítko **STOP** (7) po dobu 3 vteřin.

### 2.5 FUNKCE ÚSPORA ENERGIE

Rozvoj technologií vyžaduje každoroční nárůst výroby elektrické energie.

Výsledkem růstu spotřeby je stále větší nepříznivý dopad na životní prostředí a zvyšování výskytu škodlivin (CO<sub>2</sub>, síra a další) a čerpání neobnovitelných přírodních surovin (uhlí, plyn, nafta).

Úspora elektrické energie snížením její spotřeby (např. omezením spotřeby u spotřebičů ve stadiu klidu stand-by) je významný podíl obnovitelné "virtuální", elektrické energie který je přístupný všem a okamžitě.

Pro potřeby úspory elektrické energie u trouby v období kdy není v chodu je možné vypnout zobrazení přesného času tímto způsobem:

- Podržet stlačené tlačítko **POWER LEVEL** (5) po dobu 7-8 vteřin: Ozve se krátký zvukový signál "beep" a na displeji se na pár vteřin objeví nápis "E<sub>on</sub>-P".  
Funkce pro úsporu elektrické energie u trouby byla zapojena.  
Pokud není stisknuto žádné z tlačítek, je displej po uplynutí 10 minut automaticky vypnut (nastavení času zůstane zachováno).
- Pro opětné zapojení displeje je třeba stisknout tlačítko anebo otevřít dvířka.
- Pro odpojení funkce pro úsporu energie a nové nastavení stálého zobrazení přesného času je třeba podržet stisknuté tlačítko **POWER LEVEL** (5) po dobu 7-8 vteřin ; ozve se krátký zvukový signál "beep" a na displeji se zobrazí na několik vteřin "U<sub>on</sub>-P".

# KAPITOLA 3 – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY ČASŮ

## 3.1 ROZMRAZOVÁNÍ

- Zmražené pokrmy zabalené do PVC sáčků, fólií nebo v původním obalu je možné rozmrazovat i s obalem přímo v troubě, pokud na nich nejsou kovové části (např. sponky nebo uzávěry).
- Některá jídla, např. zelenina a ryby není třeba před začátkem jejich přípravy úplně rozmrazovat.
- Dušené pokrmy, ragů a maso s omáčkou se rozmrazují rychleji, pokud je občas zamícháte nebo je obrátíte a oddělíte kousky masa od sebe.
- Z masa, ryb a ovoce při rozmrazování vytéká voda. Doporučujeme vám, rozmrazovat je v hlubší nádobě. Maso určené pro zmrazování doporučujeme před umístěním do mrazničky zabalit do sáčků po jednotlivých porcích odděleně. Ušetříte si tím drahocenný čas při jejich následné přípravě.
- Ihned po rozmražení, ještě před zahájením přípravy pokrmů je důležité, dodržet dobu odstátí: dobou odstátí (v minutách) se rozumí doba, po kterou musí pokrm zůstat v klidu tak, aby došlo k poslednímu pronikání tepla do jídla.

**TABULKA DOBY ROZMRAZOVÁNÍ PŘI FUNKCI “AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ”**

| DRUH                                      | MNOŽSTVÍ | ČAS v minutách | POZNÁMKY/RADY                                                                                                                                            | DOBA ODSTÁTÍ |
|-------------------------------------------|----------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| MASO                                      |          |                |                                                                                                                                                          |              |
| • Pečeně (vepřová, hovězí, telecí atd.)   | 1 kg     | 29-32          | V polovině rozmrazování obrátit.                                                                                                                         | 20           |
| • Roštěnky, kotlety, plátky               | 200 gr   | 10-12          |                                                                                                                                                          | 5            |
| • Kousky masa s omáčkou, guláš            | 500 gr   | 18-20          | Viz poznámka *                                                                                                                                           | 10           |
| • Mleté maso                              | 250 gr   | 14-16          |                                                                                                                                                          | 15           |
| • Mleté maso                              | 500 gr   | 11-13          |                                                                                                                                                          | 15           |
| • Hamburger                               | 200 gr   | 11-13          |                                                                                                                                                          | 10           |
| • Klobása                                 | 300 gr   | 13-15          |                                                                                                                                                          | 10           |
| DRŮBEŽ                                    |          |                |                                                                                                                                                          |              |
| • Kachna, krůta                           | 1,5 kg   | 34-37          | Drůbež v polovině rozmrazování obrátit. Po uplynutí doby odstátí, omýt vodou, aby se z potravin odstranily případné zbytky ledu.                         | 20           |
| • Celé kuře                               | 1,5 kg   | 34-37          |                                                                                                                                                          | 20           |
| • Rozporcované kuře                       | 700 gr   | 19-21          |                                                                                                                                                          | 10           |
| • Kuřecí prsíčka                          | 300 gr   | 18-20          |                                                                                                                                                          | 10           |
| ZELENINA                                  |          |                |                                                                                                                                                          |              |
|                                           |          |                | Mraženou zeleninu není třeba před její přípravou rozmrazovat.                                                                                            |              |
| RYBY                                      |          |                |                                                                                                                                                          |              |
| • Filé                                    | 300 gr   | 14-16          | Drůbež v polovině rozmrazování obrátit                                                                                                                   | 7            |
| • Steaky                                  | 400 gr   | 15-17          |                                                                                                                                                          | 7            |
| • Ryby vcelku                             | 500 gr   | 18-20          |                                                                                                                                                          | 7            |
| • Garnáty                                 | 400 gr   | 15-17          |                                                                                                                                                          | 7            |
| MLÉČNÉ/SÝROVÉ VÝROBKY                     |          |                |                                                                                                                                                          |              |
| • Máslo                                   | 250 gr   | 10-12          | Odstranit hliníkový obal nebo kovové části. Sýr se nemusí úplně rozmrazovat. Dodržovat dobu odstátí. Šlehačku je třeba vylít z původního obalu do misky. | 10           |
| • Sýr                                     | 250 gr   | 11-13          |                                                                                                                                                          | 15           |
| • Šlehačka                                | 200 ml   | 13-15          |                                                                                                                                                          | 5            |
|                                           |          |                |                                                                                                                                                          |              |
| PEČIVO                                    |          |                |                                                                                                                                                          |              |
| • 2 středně velké housky                  | 150 gr   | 2-3            | Pečivo položit přímo na otočný talíř .                                                                                                                   | 3            |
| • 4 středně velké housky                  | 300 gr   | 6-7            |                                                                                                                                                          | 3            |
| • Krájený chléb                           | 250 gr   | 6-7            |                                                                                                                                                          | 3            |
| • Celozrnný krájený chléb                 | 250 gr   | 6-7            |                                                                                                                                                          | 3            |
| OVOCE                                     |          |                |                                                                                                                                                          |              |
| • Jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky | 500 gr   | 13-14          | 2 - 3krát promíchat.<br>2 - 3krát promíchat.<br>2 - 3krát promíchat.                                                                                     | 10           |
| • Maliny                                  | 300 gr   | 9-10           |                                                                                                                                                          | 10           |
| • Ostružiny                               | 250 gr   | 7-8            |                                                                                                                                                          | 6            |

\* Tyto pokyny jsou vhodné k ověřovacímu testu pro rozmrazování mletého masa podle normy 60705, odst. 13.3 (viz str. 2). V polovině nastavené doby pokrm obrátit. Potraviny určené k rozmražení se položí přímo na otočný talíř. Blíže pokyny k těmto, i k jiným výkonostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

### 3.2 OHŘÍVÁNÍ

Ohřívání jídel je pravděpodobně nejpoužívanější a nejvyužívanější funkce u mikrovlnné trouby.

Na rozdíl od tradičního způsobu ohřívání se v mikrovlnné troubě značně ušetří nejen čas, ale i elektrická energie.

- Doporučujeme ohřívat pokrmy (zvláště zmrazené) při teplotě alespoň 70°C (musí pálit!)
- Pokrm není možné ihned konzumovat vzhledem k tomu, že je příliš horký, ale se takto se zaručí jeho úplná sterilizace.
- Při ohřívání předvařených nebo zmrazených jídel dodržovat vždy tato pravidla:
  - vytáhnout pokrm který je v kovovém obalu;
  - přikrýt jídlo průhlednou fólií (vhodnou pro mikrovlnné trouby) nebo pečícím papírem tak, aby se uchovála přirozená chuť jídla a trouba zůstala čistá; jídlo můžete přikrýt i převráceným talířem;
  - pokud je to možné, pokrm často zamíchejte nebo jej obračejte tak, aby se stejnoměrně prohřál a urychlilo se jeho ohřívání;
  - dodržujte pozorně dobu ohřívání uvedenou na obalu; nezapomeňte, že za určitých podmínek je nutné tuto dobu zvýšit.
- zmrazená jídla je třeba před začátkem jejich ohřívání rozmrazit. Čím nižší je počáteční teplota pokrmu, tím delší bude doba jeho ohřívání.

#### TABULKA DOBY OHŘÍVÁNÍ

| DRUH                                                                                     | MNOŽSTVÍ | FUNZIONE | STUPEŇ VYKONU | ČAS, v minutách | POZNÁMKY/RADY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ZMĚKČENÍ POTRAVIN</b>                                                                 |          |          |               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Cokoláda/poleva                                                                        | 100 gr   | ☞        | 3             | 2-3             | Přemístit na talíř. Polevu jedenkrát zamíchat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| • Máslo                                                                                  | 50-70 gr | "        | 5             | 0'.5"-0'.7"     | Při rozpouštění másla prodloužit dobu o 1 minutu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>1 talíř vývaru JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIČKY (5/8°C) až do 20/30°C</b>                |          |          |               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Jogurt                                                                                 | 125 gr   | "        | 5             | 0'.7"-0'.10"    | Odstanit hliníkové víčko.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Kojenecká láhev                                                                        | 240 gr   | "        | "             | 0'.10"-0'.15"   | Kojeneckou láhev ohřívat bez dudlíku a ihned po ohřátí obsah láhve promíchat tak, aby se teplota sjednotila. Před podáním překontrolovat teplotu obsahu láhve. Má-li mléko pokojovou teplotu je třeba doporučenou dobu trochu zkrátit. Při přípravě mléka v prášku, je třeba vše dobře zamíchat. Zbylý prášek by se mohl vznítit. Používat pouze sterilizované mléko. |
| <b>PŘEDVAŘENÁ JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIČKY (poč. tepl. 5/8°C) až do 70°C -</b>          |          |          |               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Balení masa s rýží a/ nebo zeleninou                                                   | 400 gr   | "        | 5             | 3 - 5           | Balením se rozumí porce jakéhokoliv předvařeného pokrmu zabalená v prodejním obalu, ohřívá se při 70°C. Pokrm který je v kovovém balení je třeba vyjmout umístit jej přímo na talíř, ve kterém se bude pak podávat. Pro dosažení optimálních výsledků je třeba pokrm vždy přikrýt.                                                                                    |
| • Balení masa s rýží nebo se zeleninou                                                   | 400 gr   | "        | "             | 3 - 5           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Balení ryby nebo zelenina                                                              | 300 gr   | "        | "             | 2 - 4           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Porce masa nebo zeleniny                                                               | 400 gr   | "        | "             | 4 - 6           | Porci se rozumí jakýkoliv předvařený pokrm zabalený v prodejním obalu, který se ohřívá na teplotu 70°C. Pokrm položit přímo na talíř, ve kterém se bude podávat a pokáždě jej přikrýt průhlednou fólií nebo obráceným talířem.                                                                                                                                        |
| • Porce zapékaných těstovin, cannelloni nebo lasagne                                     | 400 gr   | "        | "             | 4 - 6           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Porce ryby nebo rýže                                                                   | 300 gr   | "        | "             | 3 - 5           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ZMRAZENÉ POKRMY URŠENÉ K OHŘÍVÁNÍ/PŘÍPRAVŮ (POŠ. TEPL. -18°/-20°C) AŽ DO CCA 70°C</b> |          |          |               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Balení masa s rýží a/ nebo zeleninou                                                   | 400 gr   | "        | 5             | 5 - 7           | Balením se rozumí jakýkoliv zmrazený předvařený pokrm, který se bude ohřívat v původním obalu při 70°C. Pokud je obal hliníkový, umístit pokrm přímo na talíř ve kterém se bude servírovat a prodloužit doporučenou dobu o několik minut.                                                                                                                             |
| • Balení masa s rýží nebo se zeleninou                                                   | 400 gr   | "        | "             | 5-7             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Balení ryby nebo vařená zelenina                                                       | 300 gr   | "        | "             | 3-5             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Balení ryby nebo syrová zelenina                                                       | 300 gr   | "        | "             | 5-7             | Syrový pokrm vyjmout z obalu, dát do nádoby vhodné pro ohřívání v mikrovlnné troubě a přikrýt.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| • Jedna porce masa a/ nebo zeleniny                                                      | 400 gr   | "        | "             | 6-8             | Jako porce se rozumí jakýkoliv již uvařený zmrazený pokrm, který se bude ohřívat na 70°C Zmrazený pokrm umístit přímo na talíř, ve kterém se bude podávat a zakrýt jej obráceným talířem nebo pyrex nádobou. Přesvědčit se, zda je pokrm uprostřed prohřátý; pokud je to možné, pokrm promíchat.                                                                      |
| • Porce těstovin, cannelloni (it. nudlových rolí) nebo lasagni (it. nudlové placky)      | 400 gr   | "        | "             | 6 - 8           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Porce ryby nebo rýže                                                                   | 300 gr   | "        | "             | 5-7             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>NÁPOJE Z LEDNIČKY (5/8°C) zhruba až do 70°C</b>                                       |          |          |               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • 1 šálek vody                                                                           | 180 cc   | "        | 5             | 1 - 1'.30"      | Veškeré nápoje je třeba na závěr ohřátí zamíchat tak, aby se sjednotila jejich teplota.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| • 1 šálek mléka                                                                          | 150 cc   | "        | "             | 0'.30"-1        | Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • 1 šálek kávy                                                                           | 100 cc   | "        | "             | 0'.30"-1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • 1 šálek polévky                                                                        | 300 cc   | "        | "             | 2 - 3           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>NÁPOJE S POKOJOVOU TEPLOTOU (20°/30°C) až do cca 70°C</b>                             |          |          |               |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • 1 šálek vody                                                                           | 180 cc   | "        | 5             | 0'.30"-1        | Veškeré nápoje je třeba na závěr ohřátí zamíchat tak, aby se sjednotila jejich teplota.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| • 1 šálek mléka                                                                          | 150 cc   | "        | "             | 0'.20"-0'.30"   | Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • 1 šálek kávy                                                                           | 100 cc   | "        | "             | 0'.20"-0'.30"   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • 1 šálek polévky                                                                        | 300 cc   | "        | "             | 1 - 2           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

### 3.3 - PŘÍPRAVA PŘEDKRMŮ A PRVNÍCH CHODŮ

Při přípravě polévek a hustých zeleninových polévek v mikrovlnné troubě je možné všeobecně použít méně vody, odpařování je minimální. Sůl se přidává až na konci doby přípravy nebo během doby odstátí, vzhledem k tomu že vysušuje. Připomínáme, že doba potřebná k přípravě rýže v mikrovlnné troubě (stejně a stejně tak i těstovin) je zhruba stejná jako při tradičním způsobu přípravy.

Výhodou je například při přípravě rizota v mikrovlnné troubě, že jej nemusíte neustále míchat (stačí zamíchat 2-3 krát).

| DRUH                                                   | MNOŽSTVÍ    | FUNKCE | STUPEŇ VÝKONU | ČAS v minutách | POZNÁMKY/RADY                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------|-------------|--------|---------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Lasagne                                              | 1100 gr     |        | 5<br>5        | 8<br>8         | Doba se vztahuje na syrové těsto. Pokud budete používat předvařené těsto stačí 8 minut kombinované přípravy MICROGRILL.                                                                                                   |
| • Římské nočky                                         | 600 gr      |        | 5             | 12             | Dávat pozor, aby se příliš nepřekrývaly.                                                                                                                                                                                  |
| • Těstoviny zapékané s rajčaty, sýrem a masovou šňávou | 1500 gr     |        | 5             | 8              | Těstoviny je třeba předem uvařit.                                                                                                                                                                                         |
| • Rizoto                                               | 300 gr.rýže |        | 5             | 12-15          | Vložit všechny ingredience do nádoby vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě a přikrýt průhlednou fólií (na 300 gr rýže budete potřebovat 750 gr vývaru, použít funkci mikrovlny na maximální výkon zhruba 12 -15 minut.) |

### 3.4 - PŘÍPRAVA MASA

V mikrovlnné troubě můžete připravovat opékané a dušené maso a pečeně. Větší kusy masa, které se nedají míchat, musíte obracet. Aby bylo maso měkkší, doporučujeme jeho podlévání sklenkou vody na začátku přípravy.

| DRUH                             | MNOŽSTVÍ | FUNKCE | STUPEŇ VÝKONU | ČAS v minutách | POZNÁMKY/RADY                                                                                                                                   |
|----------------------------------|----------|--------|---------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Pečeně (vepřové a hovězí maso) | 1000 gr  |        | 2             | 40-45          | Nechte na mase trochu tlustého, aby se příliš nevysušilo. Nedochucovat příliš, otočit po 30-35 min.                                             |
| • Sekaná                         | 800 gr   |        | 3             | 25             | Zamíchat 500 gr mletého hovězího masa , vejce, šunku, strouhanku atd. Přidat trochu oleje a bílého vína. Obrátit v polovině přípravy.           |
| • Sekaná                         | 900 gr   |        | 4             | 20-22          | Viz poznámka *                                                                                                                                  |
| • Celé kuře                      | 1200 gr  |        | 4             | 45             | Kůži propíchnout, aby vytékl přebytečný tuk. Viz poznámka **. Obrátit v polovině přípravy.                                                      |
| • Rozporcované kuře              | 700 gr   |        | 4             | 30             | Během přípravy 1x zamíchat.                                                                                                                     |
| • Špízy                          | 600 gr   |        | 3             | 20             | Obrátit v polovině přípravy.                                                                                                                    |
| • Guláš                          | 1500 gr  |        | 5             | 40-42          | Vařit nepřikryté 2x – 3x zamíchat.                                                                                                              |
| • Kuřecí prsíčka                 | 500 gr   |        | 4             | 18-20          | Obrátit v polovině přípravy.                                                                                                                    |
| • Telecí nebo vepřová kotleta    | 2 kusy   |        | -             | 20-22          | Používat rošt. Troubu je třeba nechat asi na 3 minuty přehřát. Obrátit v polovině přípravy, topné těleso grilu totiž opéká pokrm pouze seshora. |
| • Párky                          | 2 kusy   |        | -             | 22-24          |                                                                                                                                                 |
| • Hamburger                      | 2 kusy   |        | -             | 20-22          |                                                                                                                                                 |

\* Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu přípravy mletého masa podle normy 60705, odst. 12.3.3. Nádoby přikrýt průhlednou fólií vhodnou pro mikrovlnné trouby. Bližší pokyny i k jiným výkonostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

\*\* Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu přípravy podle normy 60705, odst. 12.3.6.

## 3.5 - PŘÍPRAVA PŘÍKRMŮ A ZELENINY

Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si proti tradičnímu způsobu přípravy lépe zachová svoji barvu a výživné hodnoty. Zeleninu před přípravou očistit a omýt. Větší zeleninu nakrájet na stejně velké kousky. Na každých 500 gr zeleniny přidejte zhruba 5 lžic vody (vláknitá zelenina potřebuje víc vody). Zeleninu, kterou budete připravovat s funkcí POUZE MIKROVLN, je třeba vždy přikrýt průhlednou fólií určenou k použití v mikrovlnných troubách. Během přípravy zeleniny zhruba v polovině přípravy alespoň jednou zamíchat a teprve na konci osolit.

**POZOR:** Doby příprava uvedené v tabulce jsou pouze přibližné a závisí na hmotnosti zeleniny, na její teplotě před přípravou, na konzistenci a na struktuře.

| DRUH                          | MNOŽSTVÍ         | FUNKCE | STUPEŇ VÝKONU | ČAS v minutách | POZNÁMKY/RADY                                                                                        |
|-------------------------------|------------------|--------|---------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Chřest                      | 500 gr           | ≈      | 5             | 7-9            | Nakrájet na 2 cm kousky.                                                                             |
| • Artyčoky                    | 300 gr           | ≈      | 5             | 9-11           | Doporučujeme použít spodní část artyčoku.                                                            |
| • Zelené fazolky              | 500 gr           | ≈      | 5             | 11-13          | Nakrájet na kousky.                                                                                  |
| • Brokolice                   | 500 gr           | ≈      | 5             | 7-9            | Rozdělit na růžičky                                                                                  |
| • Růžičková kapusta           | 500 gr           | ≈      | 5             | 7-9            | Nechat celé.                                                                                         |
| • Bílé zelí                   | 500 gr           | ≈      | 5             | 7-9            | Nechat celý.                                                                                         |
| • Červené zelí                | 500 gr           | ≈      | 5             | 7-9            | Nechat celý.                                                                                         |
| • Mrkev                       | 500 gr           | ≈      | 5             | 9-11           | Nakrájet na stejné kousky.                                                                           |
| • Květák                      | 500 gr           | ≈      | 5             | 11-13          | Rozdělit špičky                                                                                      |
| • Květák v bešamelu           | 1000 gr          | ≈      | 5             | 25-30          | Doba se vztahuje na syrový květák. Pokud je předvařený, stačí 12 minut kombinovaného režimu s grilem |
| • Celer                       | 500 gr           | ≈      | 5             | 7-9            | Rozdělit na kousky.                                                                                  |
| • Lilek                       | 800 gr           | ≈      | 5             | 6-8            | Nakrájet na kostičky.                                                                                |
| • Grilovaný lilek             | 2 plátky         | ▼▼▼    | -             | 12-15          | Použít rošt. V polovině přípravy obrátit                                                             |
| • Zapečené lilky s parmezánem | 1300 gr          | ≈      | 5             | 9-11           | Lilky je možné nejdříve osmahnout nebo grilovat                                                      |
| • Pórek                       | 500 gr           | ≈      | 5             | 6-8            | Nechat celý.                                                                                         |
| • Žampiony                    | 500 gr           | ≈      | 5             | 6-8            | Nechat celé. Voda není třeba.                                                                        |
| • Cibule                      | 250 gr           | ≈      | 5             | 5-7            | Vcelku, na stejně velké kousky. Voda není třeba.                                                     |
| • Špenát                      | 300 gr           | ≈      | 5             | 6-8            | Omýt, nechat odkapat a přikrýt.                                                                      |
| • Hrášek                      | 500 gr           | ≈      | 5             | 10-12          |                                                                                                      |
| • Fenykl                      | 500 gr           | ≈      | 5             | 12-14          | Nakrájet na čtvrtky.                                                                                 |
| • Gratinovaná rajčata         | 800 gr           | ≈      | 2             | 20-25          | Doporučujeme stejně velké kousky                                                                     |
| • Papriky                     | 500 gr           | ≈      | 5             | 9-11           | Nakrájet na kousky.                                                                                  |
| • Grilované papriky           | 2 čtvrtky        | ▼▼▼    | -             | 12-15          | Použít rošt. V polovině přípravy obrátit.                                                            |
| • Plněné papriky              | 1400 gr          | ≈      | 5             | 15-17          | Jsou lepší nízké a široké.                                                                           |
| • Brambory                    | 500 gr           | ≈      | 5             | 8-10           | Nakrájet na stejné kousky.                                                                           |
| • Pečené brambory (čerstvé)   | 500 gr           | ≈      | 2             | 25-30          | 1 - 2krát promíchat.                                                                                 |
| • Pečené brambory (zmražené)  | 600 gr           | ≈      | 2             | 30             | 1 - 2krát promíchat.                                                                                 |
| • Zapekané brambory           | 1100 gr (celkem) | ≈      | 4             | 35-40          | Viz poznámka *                                                                                       |
| • Cukety                      | 500 gr           | ≈      | 5             | 7-9            | Nechat vcelku                                                                                        |

\* Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu přípravy podle normy 60705, odst. 12.3.4. Bližší pokyny i k jiným výkonovým testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

## 3.6 - PŘÍPRAVA RYB

Ryby se připravují velmi rychle a s vynikajícími výsledky. Je možné je ochutit trochou másla nebo oleje (i když to není nutné). Přikrýt průhlednou fólií. Kůže se musí samozřejmě proříznout, plátky ryby se musí rozmístit stejnoměrně. Nedoporučujeme připravovat ryby obalené v mouce a vejci.

| DRUH          | MNOŽSTVÍ | FUNKCE | STUPEŇ VÝKONU | ČAS v minutách | POZNÁMKY/RADY                                                          |
|---------------|----------|--------|---------------|----------------|------------------------------------------------------------------------|
| • Steak       | 300 gr   | ≈      | 4             | 7-9            | Přikrýt fólií                                                          |
| • Plátky      | 300 gr   | ≈      | 4             | 9-11           | Přikrýt fólií                                                          |
| • Vcelku      | 500 gr   | ≈      | 4             | 10-12          | Přikrýt fólií                                                          |
| • Vcelku      | 250 gr   | ≈      | 4             | 7-9            | Přikrýt fólií                                                          |
| • Řezy        | 400 gr   | ≈      | 4             | 9-11           | Přikrýt fólií                                                          |
| • Garnáty     | 500 gr   | ≈      | 4             | 9-11           | Přikrýt fólií                                                          |
| • Pečená ryba | 600 gr   | ≈      | 1             | 30             | Přidat olej, stroužek česneku, trochu bílého vína a vodu. Nepřikrývat. |

## 3.7 - PŘÍPRAVA MOUČNÍKU A DORTŮ

Moučníky kynou (při nízkém výkonu) mnohem více než při tradičním způsobu pečení. Vzhledem k tomu, že moučníky nemají kůrku, je vhodné ozdobit jejich povrch krémem nebo polevou (např. čokoládou) je pak třeba nechávat je přikryté, vzhledem k tomu, že oproti moučníkům připravovaným tradičním způsobem mají tendenci rychleji vysychat. Při přípravě ovoce se slupkou, je třeba slupku na několika místech propíchnout vidličkou a připravovat přikryté. Je důležité dodržovat dobu odstátí (3 - 5 minut).

| DRUH                         | MNOŽSTVÍ | FUNKCE | STUPEŇ VÝKONU | ČAS v minutách | POZNÁMKY/RADY                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|----------|--------|---------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ořechový dort                | 700 gr   | ≈      | 3             | 11-13          | Je možné doplnit jakýmkoliv krémem.                                                                                                                                                                     |
| Vídeňský dort                | 850 gr   | ≈      | 3             | 15-17          | Naplnit marmeládou.                                                                                                                                                                                     |
| Ananasový dort               | 800 gr   | ≈      | 3             | 13-15          | Je možné pokrýt dno dortové formy plátky ananasu nebo jej nakrájený na kousky a zamíchat přímo do těsta.                                                                                                |
| Jablkový koláč               | 1000 gr  | ≈      | 3             | 15-17          | Povrch koláče pokrýt jablky jako ozdobu.                                                                                                                                                                |
| Kávo                         | 750 gr   | ≈      | 3             | 11-13          | Vynikající naplněný krémem.                                                                                                                                                                             |
| Vaječný krém (šodó)          | 300 gr   | ≈      | 4             | 1'-1'.30"      | Každých 30" krém promíchat metličkou.                                                                                                                                                                   |
| Vařené hrušky                | 300 gr   | ≈      | 5             | 2-3            | Nakrájet hrušky na čtvrtky.                                                                                                                                                                             |
| Vařená jablka                | 300 gr   | ≈      | 5             | 3-4            | Nakrájet jablka na plátky.                                                                                                                                                                              |
| Egg custard (Vanilkový krém) | 750 gr   | ≈      | 5             | 16-18          | Tento postup se používá k provádění ověřovacího testu přípravy podle normy 60705, par. 12.3.1.                                                                                                          |
| Sponge cake                  | 475 gr   | ≈      | 5             | 6-8            | Tento postup se používá k provádění ověřovacího testu přípravy podle normy 60705, par. 12.3.2. Bližší pokyny k těmto, i k jiným výkonnostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2. |

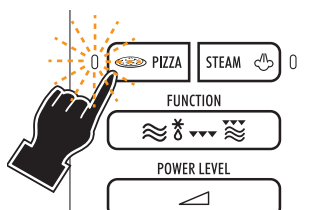
### 3.8 - PEŠENÍ PŘI FUNKCI "PIZZA" (NENÍ U VŠECH MODELŮ)

Tato funkce je určena pro přípravu/ohřívání všech potravin které jsou v prodeji ZMRAŽENÉ a patří do kategorie "pochutin- snack" jako například . chléb, slané pečivo, malé pizzové koláčky, slané koláče , ochucené hamburgery, bramborové pochutiny a kaše, různé druhy těst, různé koláčky atd.

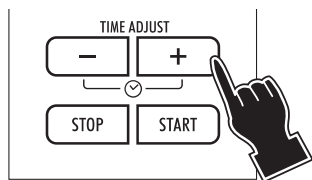
Následuje několik užitečných rad, které slouží pro dosažení optimálních výsledků :

1. Speciální talíř "PIZZA" je třeba VŽDY nechat před použitím předeřhřát, tento úkon provádí trouba automaticky pokaždé, kdy je provedeno nastavení programu a je stisknuto tlačítko **START** (8).
2. Před započetím přípravy je třeba VŽDY zjistit do které kategorie patří pokrm, který se bude připravovat podle tabulky (na následující stránce) .

Postupovat následovně:

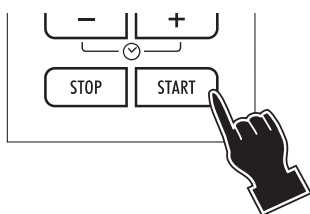


- 1 Stisknout tlačítko **PIZZA** (2) a pomocí tlačítka **POWER LEVEL** (5) zvolit jeden z možných stupňů přípravy . Rozsvítí se světelná kontrolka po straně tlačítka **PIZZA** (2) .

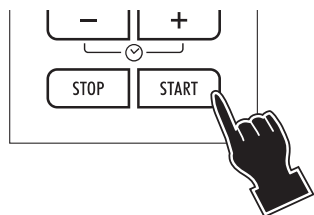


- 2 Nastavit délku přípravy stisknutím tlačítka **TIME ADJUST** (6) (ne současně). Při nastavení správného výkonu je třeba vždy postupovat podle tabulek uvedených v kapitole 3.

POZNÁMKA: nastavený čas trvání přípravy je možné měnit i BĚHEM přípravy, jednoduchým stisknutím tlačítek **TIME ADJUST** (6) (ne současně).



- 3 Po navolení stupně vložit "PIZZA" talíř (který byl předem vymazaný) do trouby přímo na horní rošt a vše postavit na otočný talíř , uzavřít dvířka a stisknout tlačítko **START** (8). Trouba automaticky předeřhřívá talíř po dobu 3 minut. Na displeji se zobrazí čas, který zbývá do ukončení předeřhřívání .



- 4 Po ukončení doby předeřhřívání (ozve se zvukový signál 2x "beep" vytáhnout "PIZZA" talíř z trouby **použít chňapky (pozor páli)** a položit na něj pokrm určený k přípravě/ohřívání. Zasunout "PIZZA" talíř opět do trouby nad horní mřížku a znovu stisknout tlačítko **START** (8) (pokud není do 2 minut stisknuto žádné tlačítko, vrátí se



### KAPITOLA 3 – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY ČASŮ

trouba do polohy čekání stand-by).  
Displej zobrazuje předem nastavený čas.



- 5** Po ukončení přípravy se ozve zvukový signál (3 pípnutí) a na displeji se objeví nápis "END". Otevřít dvířka a vytáhnout pokrm. Stisknutím tlačítka **STOP** (7) anebo po 3 minutách od ukončení přípravy začne displej ukazovat přesný čas.

**POZOR:** během pečení/ohřívání pokrmu běží trouba na funkci kombigril; vzhledem k tomu je třeba při vytahování hotového pokrmu postupovat velmi opatrně; kromě ; "PIZZA" talíře je horké i topné těleso umístěné v horní části vnitřku trouby.

Následuje několik užitečných rad, které slouží pro dosažení optimálních výsledků při použití této funkce:

| DRUH                                     | STUPEŇ | POZNÁMKY/RADY                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mražená pizza                            | 1      | Položit pizzu na talíř a nechat péct po dobu 10 minut.                                                                                                                                                                                                             |
| Mražená malá pizza                       | 1      | Položit malou pizzu na talíř a nechat péct po dobu 6 minut<br>Pokud je mražených piz více než jedna, je třeba prodloužit dobu pečení.                                                                                                                              |
| Čerstvá pizza                            | 1      | Vymazat pizza talíř olejem a nechat předehřát.<br>Vyválené těsto na pizzu rozprostřít na předehřátý talíř a rozložit na ně oblohu podle chuti (mozzarella nechat stranou). Nechat péct po dobu 8 minut, pak přidat mozzarellu e nechat vše dopéct dalších 5 minut. |
| Slaný koláč                              | 1      | Vymazat pizza talíř olejem a nechat předehřát.<br>Nalít připravené těsto do pizza talíře, podle chuti obložit olivami, anglickou slaninou a nechat péct po dobu 16 minut.                                                                                          |
| Mražené Cordon bleu                      | 2      | Rozložit cordon bleu na talíř a nechat péct po dobu 9 minut.<br>Během pečení není třeba obracet.                                                                                                                                                                   |
| Mražené obalované polotovary             | 2      | Rozložit mražené obalované polotovary na talíř a nechat péct po dobu 10 minut. Během pečení není třeba obracet.                                                                                                                                                    |
| Mražené rybí prsty                       | 2      | Rozložit rybí prsty na talíř a nechat péct po dobu 8 minut. Během pečení není třeba obracet.                                                                                                                                                                       |
| Mražené syrové pečivo z lístkového těsta | 1      | Rozložit pečivo z lístkového těsta na talíř a nechat péct po dobu 6 minut                                                                                                                                                                                          |
| Cukety                                   | 2      | Rozložit cukety nakrájené na plátky na talíř a nechat péct po dobu 12 minut.                                                                                                                                                                                       |
| Lilek                                    | 2      | Rozložit lilky nakrájené na plátky talíř a nechat péct po dobu 11 minut, bez obracení.                                                                                                                                                                             |

### 3.9 - PŘÍPRAVA S FUNKCÍ PÁRA (NENÍ U VŠECH MODELŮ)

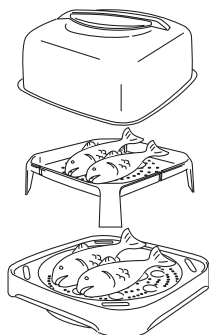
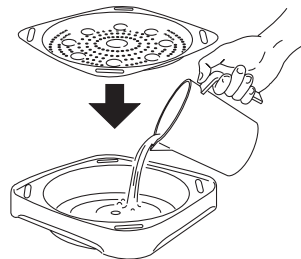
Tato funkce je vhodná pro:

- rychlou přípravu všech potravin na páře, například zelenina, ryby, vejce atd.

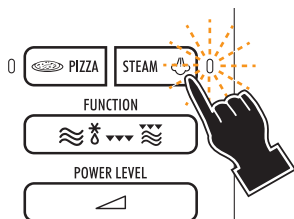
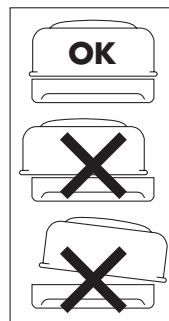
#### Spuštění trouby ve funkci příprava na páře

- 1 Vyndat skleněný otočný talíř (F), čep (D) a držák pro otočný talíř (G) z prohlubně.

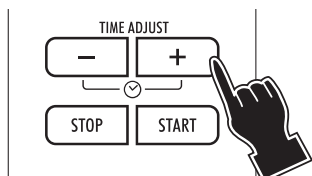
- 2 Do plastové nádoby vlit 200/400 cc vody a pak ji položit na kovový podstavec pomůcky pro přípravu na páře



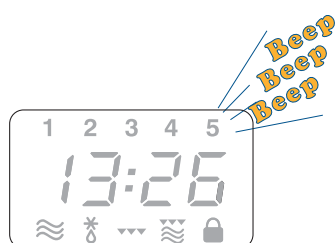
- 3 Vložit pokrm dovnitř pomůcky pro přípravu na páře a postavit ji na kovový podstavec nebo na plastový rošt pokud se připravují dvě jídla současně. Uzavřít pomůcku kovovou pokličkou a zkontrolovat, zda dobře přiléhá k plastovému okraji nádoby.



- 4 Stisknout tlačítko **STEAM** (3). Rozsvítí se kontrolka která je po straně tlačítka.



- 5 Nastavit teplotu stisknutím tlačítek **TIME ADJUST** (6) ((ne současně). Při nastavení správného výkonu je třeba vždy postupovat podle tabulek uvedených v kapitole 3. POZNÁMKA: nastavený čas délky přípravy je možné měnit i BĚHEM přípravy, jednoduchým stisknutím tlačítek **TIME ADJUST** (6) ((ne současně).



- 6** Po ukončení přípravy se ozve zvukový signál (3 pípnutí) a na displeji se objeví nápis "END". Otevřít dvířka a vytáhnout pokrm . Stisknutím tlačítka **STOP** (7) anebo 3 minuty od ukončení přípravy začne displej ukazovat přesný čas.

**POZOR:** během přípravy na páře se uvnitř pomůcky vytváří pára, která má vysokou teplotu. Při otevírání víka postupovat opatrně tak, aby se předešlo nebezpečí opaření v důsledku vycházejícího oblaku páry. Pomůcku zvedat výhradně za plastovou základnu a pokličku zdvihnout za horní ouško tak, aby se zabránilo kontaktu s kovovými částmi které jsou na této pomůcce.

## POUŽITÍ FUNKCE PÁRA PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

S použitím této pomůcky se pokrm připravuje účinkem vlhkého tepla z vařící vody, která ale není v přímém kontaktu s pokrmem a díky tomu se omezuje ztráta výživných minerálních solí.

Proto je přídatné zařízení PÁRA opatřeno kovovou pokličkou, kterou nemohou procházet mikrovlny; mikrovlny zahřívají pouze vodu, která je uvnitř plastové části , voda při přípravě vytváří páru a takto vaří potraviny. Pro vaření kratší než 12 minut použít 200 cc vody, pro delší čas přípravy přilít 400 cc.

**Nepoužívat pomůcku pokud uvnitř nádoby není alespoň 200 cc vody (ne naprázdno) tak, aby se předešlo nebezpečí elektrických výbojů v přídatném zařízení pro přípravu na páře.**

**Pokud se voda zcela vypaří dříve, než je příprava dokončena, je třeba do nádoby přilít dalších 200 cc vody.** Časy uvedené v této tabulce uvádějí průměrné hodnoty a je třeba je upravit v závislosti na těchto drobných základních pravidlech;

- čas pro přípravu závisí na velikosti potraviny.  
To znamená, že zelenina nakrájená na kousky se připraví dříve než zelenina vcelku.
- potravina která má pokojovou teplotu se připraví dříve než potravina právě vytažená z ledničky.
- výsledek přípravy závisí rovněž na kvalitě základní suroviny a na tom jak je čerstvá.
- nepoužívat přídatné zařízení, pokud jsou na něm zjevné vady, je rozbité nebo deformované.**  
**Nikdy neprovádět přípravu bez pokličky a bez kovového podstavce.**

## DOBA PŘÍPRAVY

| DRUH               | MNOŽSTVÍ | DÉLKA PŘÍPRAVY |
|--------------------|----------|----------------|
| • Celé cukety      | 400 gr   | 15 minut       |
| • Krájené cukety   | 400 gr   | 12 minut       |
| • Květák           | 450 gr   | 23 minut       |
| • Krájené brambory | 500 gr   | 20 minut       |
| • Brambory vcelku  | 500 gr   | 25 minut       |
| • Lososový steak   | 350 gr   | 13 minut       |
| • Lososový pstruh  | 400 gr   | 13 minut       |
| • Kuřecí prsíčka   | 300 gr   | 13 minut       |

# KAPITOLA 4 - ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

## 4.1 ČIŠTĚNÍ

**Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou vytáhnout zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu a počkat až spotřebič vychladne.**

Pro udržení spotřebiče v optimálních podmínkách provozu doporučujeme pravidelně čistit dvířka, vnější a vnitřní část trouby vlhkým hadříkem a neutrálním čistícím prostředkem nebo tekutým saponátem.

Víko, odkud vycházejí mikrovlny (C) je třeba udržovat čisté a odstraňovat z něj stříkance tuku.

POZOR: vaše trouba je lakovaná.

**Nepoužívat k čištění abrazivní práškové přípravky, drátěnky nebo ostré kovové předměty.** Při čištění vnějšího povrchu trouby dbát na to, aby voda nebo čistící prostředek **nepronikly do štěrbin pro výstup vzduchu a páry, které jsou nahoře na troubě.** Nedoporučujeme používat k čištění dvířek alkohol, abrazivní čistící přípravky a přípravky s obsahem čpavku,

Pro zabezpečení dokonalé přiléhavosti dvířek je třeba udržovat v dokonalé čistotě vnitřní stranu dvířek a odstraňovat zbytky pokrmů, které uvíznou mezi dvířky a čelní stranou trouby.

Nepoužívat pro čištění vnitřku trouby parní čističe.

Pravidelně čistit také štěrbinu pro vstup vzduchu, které jsou na zadní stěně trouby tak, aby se časem neucpaly prachem a usazenou špínou.

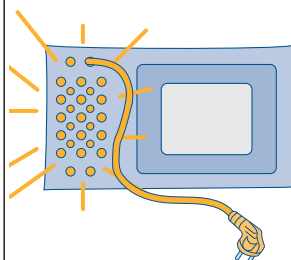
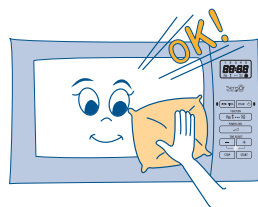
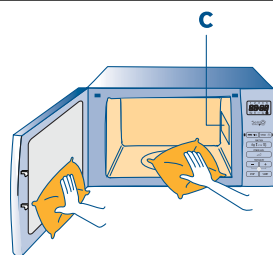
Čas od času je nutné vytáhnout a vyčistit otočný talíř (F) a jeho držák (G) a stejně tak je třeba vyčistit i dno trouby.

Otočný talíř a jeho držák je třeba umývat v teplé vodě s neutrálním čistícím přípravkem (je možné i mýt i v myčce nádobí).

**Otočný talíř, který byl delší dobu zahříván nedávat do studené vody; vysokým tepelným šokem by způsobil jeho puknutí.**

Motor otočného talíře je vodotěsný.

Přesto je však třeba při mytí dna trouby dávat pozor, aby voda nepronikla pod čep otočného talíře (D).



### Informace pro správném sešrotování výrobku ve smyslu Evropské Směrnice 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.



## 4.2 ÚDRŽBA

V případě, že zjistíte na spotřebiči jakoukoliv závadu nebo máte pocit, že spotřebič nefunguje správně, kontaktujte servisní středisko výrobce. V každém případě je ale vhodné před kontaktováním našich techniků, provést následující jednoduchá ověření:

| ZÁVADA                                                                           | PŘÍČINA/NÁPRAVA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Přístroj nefunguje                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vynulování elektronické kontroly se provede vytažením zástrčky spotřebiče ze zásuvky el. proudu na dobu alespoň 1-2 minuty.</li> <li>Mohla by být zapojena funkce spořič energie(displej nesvítí): stisknout jedno z tlačítek nebo otevřít dvířka trouby.</li> <li>Dvířka trouby dobře nedovírají</li> <li>Zástrčka přívodní šňůry není správně zasunutá do zásuvky</li> <li>Zásuvka el. proudu nefunguje (zkontrolovat pojistky v domácnosti)</li> <li>Byla zapojena dětská pojistka (symbol  na displeji).</li> </ul> |
| Na pracovní ploše, uvnitř trouby anebo okolo dvířek trouby se tvoří sražená pára | <ul style="list-style-type: none"> <li>Při přípravě pokrmů s vysokým obsahem vody, je zcela normální, že pára, která se utváří uvnitř trouby se sráží a usazuje uvnitř trouby, na pracovní ploše anebo okolo rámu dvířek.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jiskření uvnitř trouby                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nezapínejte mikrovlnou troubu na funkci mikrovlny a kombinované funkce bez potravin.</li> <li>Nepoužívejte při přípravě pokrmů kovové nádoby, sáčky nebo balení s kovovými svorkami.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pokrm je nedostatečně ohřátý nebo uvařený                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Navolte správnou funkci nebo zvýšit délku přípravy.</li> <li>Pokrm nebyl před začátkem přípravy úplně rozmražený.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pokrm se pálí                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Navolte správnou funkci nebo zkratíte dobu přípravy.</li> <li><b>Pouze pro funkci pára:</b> přídavné zařízení musí být dokonale uzavřeno</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Pokrm se nevaří stejnoměrně                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pokrm během přípravy promíchat. Pokrm se uvaří lépe, pokud jsou jeho části nakrájené na stejnoměrné kousky.</li> <li>Otočný talíř se zablokoval.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**POZNÁMKA:** I když žárovka uvnitř trouby nesvítí, je možné spotřebič dál bez problémů používat. Výměnu žárovky je třeba svěřit odborníkům v autorizovaném servisním středisku výrobce.